DE **Benutzerinformation**
Backofen

BP3003001

AEG
perfekt in form und funktion

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 9
6. UHRFUNKTIONEN..... 11
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 12
8. ZUSATZFUNKTIONEN..... 13
9. TIPPS UND HINWEISE..... 14
10. REINIGUNG UND PFLEGE..... 27
11. FEHLERSUCHE..... 30
12. ENERGIEEFFIZIENZ..... 32

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registeraeg.com

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise

ℹ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des

Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Pyrolyse

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.
  Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:

  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

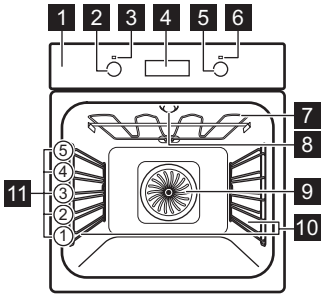
2.7 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

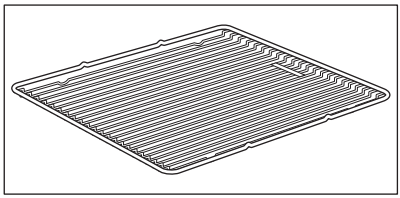
3.1 Allgemeine Übersicht



1 Bedienfeld
2 Backofen-Einstellknopf
3 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
4 Elektronischer Programmspeicher
5 Temperaturwahlknopf
6 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
7 Heizelement
8 Lampe
9 Ventilator
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Einschubebenen

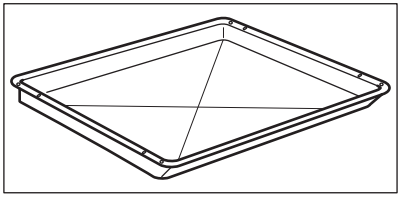
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Universalblech



Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „**12:00**“ an. "**12**“ blinkt.

1. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit + oder −.
2. Mit ⏲ bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "**00**“ blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten + oder −.
4. Mit ⏲ bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

4.3 Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden.

Drücken Sie ⏲.

Die eingestellte Zeit und das Symbol 🕘 blinken im Display.
Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Kontrolllampen oder Anzeigen:

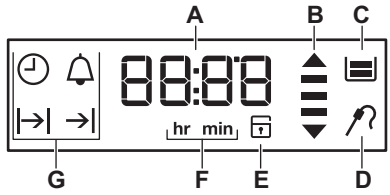
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

5.4 Display



A) Uhr
B) Aufheiz- und Restwärmeanzeige
C) Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
D) KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
E) Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
F) Stunden/Minuten
G) Uhrfunktionen

5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⏲	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

5.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken ⁞ im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
🕘	TAGESZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit".
🔔	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
|→|	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
→|	ENDE	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen, wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

ⓘ Drücken Sie wiederholt die Taste ⏲ zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion.

ⓘ Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste ⏲ oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.

6.2 Einstellen von DAUER oder ENDE

1. Drücken Sie die Taste ⏲ wiederholt, bis das Display |→| oder →| anzeigt. |→| oder →| blinkt im Display.
2. Drücken Sie + oder —, um die Werte einzustellen und ⏲ zur Bestätigung.

Stellen Sie für die Dauer |→| zuerst die Minuten und dann die Stunden und für Ende →| zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.
Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol |→| oder →| sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.

3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Wenn Sie die Taste ⏲ während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER |→| drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE →|.

6.3 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis 🔔 und „**00**“ im Display blinken.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit + oder — ein.
   Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt.
   Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.
3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
   Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
   "**00:00**" und 🔔 blinken im Display. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER ein, wenn DAUER oder ENDE eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol 🔔 im Display.

6.4 Garzeitmesser

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet.

Halten Sie die Tasten + und — gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: Dauer |→|, Ende →|.

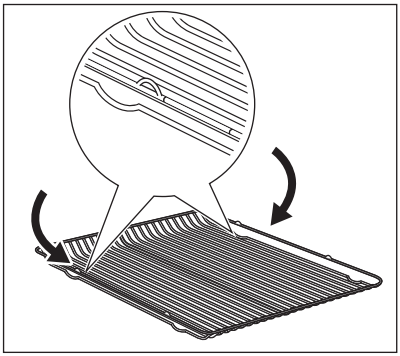
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

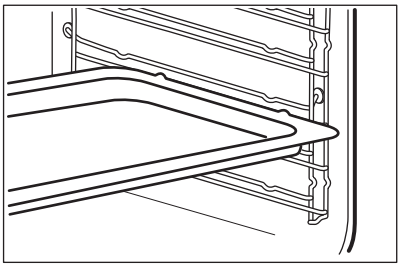
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füssen nach unten zeigend.



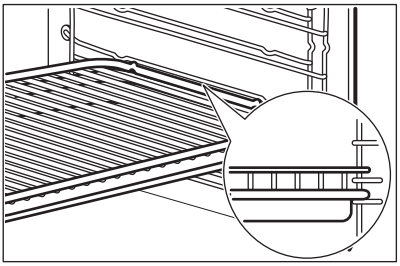
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost auf die Führungsstäbe darüber.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

Während der Pyrolyse ist die Tür verriegelt.
SAFE leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

1. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Halten Sie ⏲ und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet im Display.
Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

8.2 Verwenden der Tastensperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Ändern der Temperatur- und Zeiteinstellung während eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie ⏲ und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet im Display.
Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint .

Loc leuchtet im Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird das Gerät ausgeschaltet.

Wenn Sie das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Verwenden der Kindersicherung".

8.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

8.4 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	3

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

8.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

9. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

9.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für übliche Gerichte.

9.2 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

9.3 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

9.4 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	60 - 90	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Heißluft mit Ringheizkörper	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180[1)]	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160[1)]	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	160[1)]	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170[1)]	20 - 30	3

1) Backofen vorheizen.

9.5 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin[1)]	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

9.6 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mürbeteiggebäck / Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteiggebäck	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

9.7 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230[1)2)]	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250[1)]	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizzaähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250[1)]	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

9.8 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

9.9 Brat-Tabellen

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190[1)]	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Spareribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C) Ebene	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule/ Lammbraten	1 - 1.5	Heißluftgrillen	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	230[1)]	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1
Rehkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch, gedünstet

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

9.10 Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

ACHTUNG!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	10 - 12	6 - 8	4

Speise	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toast[1)]	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

1) Backofen vorheizen.

9.11 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Temperatur (°C)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites[1)] (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Temperatur (°C)
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

9.12 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

9.13 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.

- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9.14 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Backbleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

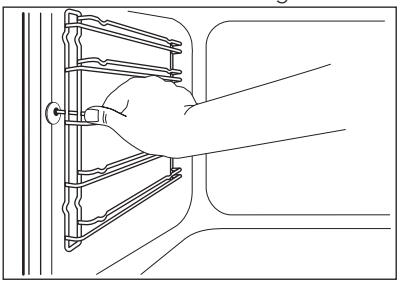
10.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

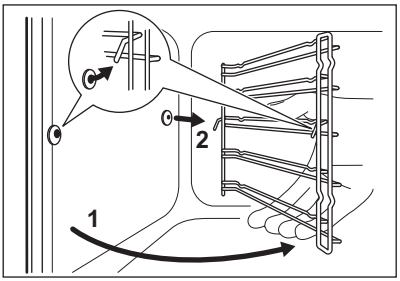
10.2 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.3 Pyrolyse

ACHTUNG!
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3" im Display angezeigt.

WARNUNG!
Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG!
Befinden sich in demselben Küchenmöbel weitere Geräte, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen".
4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste + oder —, sobald |→| blinkt.

Option	Beschreibung
P1	Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Programmdauer: 1 Std. 30 Min.
P2	Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 2 Std. 30 Min.

Der Vorgang startet nach 2 Sekunden. Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endefunktion verzögern.
Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

5. Drücken Sie zur Änderung der Programmdauer (**P1** oder **P2**) die Taste ⏲, um |→| auszuwählen und drücken Sie dann die Taste + oder —, um die Dauer der Reinigung einzustellen.
6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol 🔒 und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt, bis die Tür entriegelt wird.
7. Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

10.4 Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolysereinigung hingewiesen.

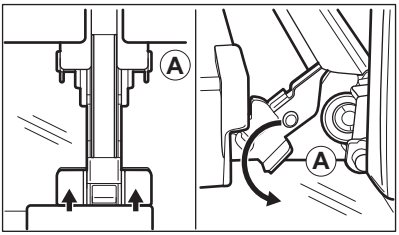
Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:
- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie + und — gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

10.5 Aus- und Einbauen der Tür

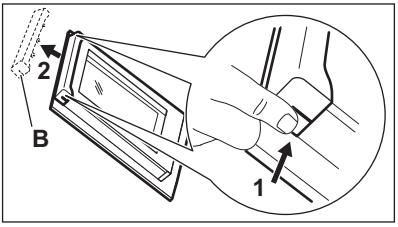
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

WARNUNG!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

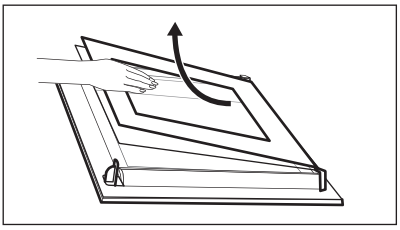
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

10.6 Austauschen der Lampe

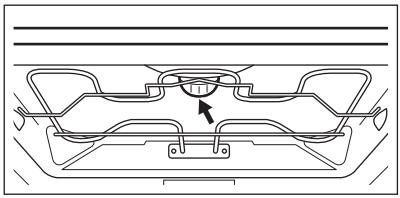
Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

11. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion funktioniert nicht. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt.	• Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

11.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BP3003001M
Energieeffizienzindex	103.5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.88 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Hitzequelle	Strom
Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	39,0 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

12.2 Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

- **Allgemeine Tipps**
  - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
  - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
  - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
  - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
  - Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Restwärme**
  - Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmetemperatur an.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

867303937-A-302014

CE

AEG

perfekt in form und funktion